



Bonbons à la farine de pois chiches



Ingrédients

- 60 g de farine de pois chiches
- 45 g de ghee (beurre clarifié)
- 70 g de sucre roux
- 2 cuillères à soupe de pistaches non salées hachées
- 1/4 cuillère à café de cardamome en poudre



Préparation

Faites fondre le ghee dans une poêle, ajoutez la farine de pois chiche et mélangez bien. Faites cuire quelques minutes pour « griller » la farine, en remuant régulièrement. Faites attention de ne pas la faire brûler.

Ajoutez le sucre, les pistaches et la cardamome. Mélangez bien et laissez reposer quelques minutes hors de feu, éventuellement au réfrigérateur. Faites attention à ce que la pâte ne devienne pas trop dure.

Formez des boules de pâte de la taille d'une noix.

Astuces de chef



• Ces bonbons sont notamment préparés pour Diwali : la fête des lumières, une fête très populaire en Inde. À cette occasion on s'offre des cadeaux et on tire des feux d'artifice. Les festivités durent cinq jours, dont le troisième, le plus important, est consacré à la déesse Lakshmi, les quatre autres étant associés à différentes légendes et traditions.

• Ces gâteaux sont très sucrés, il ne faut donc pas hésiter à faire de petites portions.